

	Senzorická analýza - Identifikace a výběr deskriptorů pro stanovení senzorického profilu pomocí mnohorozměrového přístupu	ČSN ISO 11035 56 0061
---	---	-----------------------------

Sensory analysis - Identification and selection of descriptors for establishing a sensory profile by a multidimensional approach

Analyse sensorielle - Recherche et sélection de descripteurs pour l'élaboration d'un profil sensoriel, par approche multidimensionnelle

Sensorische Analyse - Beschreibung und Auswahl von Deskriptoren zur Erstellung eines sensorischen Profils auf multidimensionalem Wege

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 11035:1994. Mezinárodní norma ISO 11035:1994 má status české technické normy.

This standard is the Czech version of the International Standard ISO 11035:1994. The International Standard ISO 11035:1994 has the status of a Czech Standard.

© Český normalizační institut,
2002

Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.

66123

Národní předmluva

Citované normy

ISO 4121:1987 dosud nezavedena Senzorická analýza - Metodologie - Vyhodnocení potravinářských výrobků metodami využívajícími stupnice

ISO 5492:1992 zavedena v ČSN ISO 5492:1992 (56 0030) Senzorická analýza - Slovník

ISO 6564:1985 dosud nezavedena Senzorická analýza - Metodologie - Metody profilu chuti a vůně (flavour)

ISO 6658:1985 dosud nezavedena Senzorická analýza - Metodologie - Obecná směrnice

ISO 8586-1:1993 dosud nezavedena Senzorická analýza - Obecná směrnice pro výběr, výcvik a sledování činnosti posuzovatelů - Část 1: Vybraní posuzovatelé

ISO 8586-2:1994 zavedena v ČSN ISO 8589:1993 (56 0036) Senzorická analýza - Obecná směrnice pro výběr, výcvik a sledování činnosti posuzovatelů - Část 2: Experti

ISO 8589:1988 zavedena v ČSN ISO 8589:1993 (56 0036) Senzorická analýza - Obecná směrnice pro uspořádání senzorického pracoviště

Vypracování normy

Zpracovatel: česká potravinářská společnost, pobočka Qualiment, IČO 539252

Technická normalizační komise: TNK 116

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Gabriela Dufková

Strana 3

MEZINÁRODNÍ NORMA

Senzorická analýza - Identifikace a výběr deskriptorů
pro stanovení senzorického profilu pomocí
mnohorozměrového přístupu

ISO 11035
První vydání
1994-12-15

ICS 67.240.00

Descriptor: agricultural products, food products, tests, sensory analysis, methodology, determination, descriptors.

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětovou federací národních normalizačních orgánů (členů ISO). Na mezinárodních normách obvykle pracují technické komise ISO. Každý člen ISO, který se zajímá o předmět, pro který byla vytvořena technická komise, má právo být zastoupen v této technické komisi. Práce se zúčastňují i mezinárodní organizace, vládní i nevládní, s nimiž ISO navázala pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s Mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech

záležitostech normalizace v elektrotechnice.

Mezinárodní normy jsou navrhovány v souladu s pravidly ISO/IEC směrnic, Část 3.

Návrhy mezinárodních norem přijaté technickými komisemi se rozesílají členům ISO ke schvalování. Vydaní mezinárodní normy vyžaduje souhlas alespoň 75 % z hlasujících členů.

Je třeba upozornit na to, že některé prvky této mezinárodní normy mohou být předmětem patentových nároků. ISO není odpovědná za identifikaci některých nebo všech (takových) patentových práv.

Mezinárodní norma ISO 11035 byla připravena technickou komisí ISO/TC 34, „Zemědělské potravinářské výrobky“, subkomisí SC 12, „Senzorická analýza“.

Přílohy A a B této normy jsou pouze informativní.

Strana 4

Úvod

Celkový sensorický profil popisuje sensorické vlastnosti výrobku.

„Výrobek“ je charakterizován několika parametry. Některé z nich mají pouze jeden rozměr (např. průměr míče, hmotnost sáčku a pod.), jiné mají několik rozměrů (např. tvar výrobku, textura masa apod.); avšak sensorický profil vyžaduje jednorozměrné veličiny, vedoucí k měření intenzity.

Z tohoto důvodu vyžaduje vyhodnocení komplexní sensorické veličiny metodiku založenou na identifikaci vhodných deskriptorů. Tuto činnost provádí vycvičená komise, která popisuje své vjemy jak kvalitativně (povaha podnětu), tak i kvantitativně (intenzita každého podnětu).

Jestliže je cílem vyhodnotit všechny vlastnosti, je vytvářen „celkový sensorický profil“ týká-li se pouze hodnocení vůně a chuti, textury nebo vzhledu, je vypracováván „dílní sensorický profil“.

V obou případech je výběr deskriptorů předběžnou fází, která určuje jakost sensorického profilu.

Pro vypracování seznamu deskriptorů existuje několik cest např.:

- a) ponechat každého posuzovatele vybrat a použít pro konečný profil své vlastní deskriptory (svobodně zvolený profil);
- b) použít společné deskriptory pro všechny členy komise, a to buď
 - 1) doporučením existujících deskriptorů s podmínkou, že byla ověřena vhodnost deskriptorů pro daný výrobek a že posuzovatelé byli na tyto deskriptory vycvičeni (obvykle za pomoci referenčních výrobků), nebo
 - 2) vytvořením deskriptorů všemi členy komise, individuálním nebo kolektivním způsobem.

Může to být provedeno dohodou (viz např. ISO 6564) nebo způsobem popsáním v této mezinárodní normě, který je charakterizován vypracováním seznamu deskriptorů vhodných pro studovaný výrobek a který zaručuje co možná vyčerpávající výběr a umožňuje ověřit vhodnost a nezávislost každého

deskriptoru a jeho jednorozměrnost.

POZNÁMKY

- 1 Získání sensorického profilu výrobku je komplexní postup a uživatel této mezinárodní normy by měl vědět, že ačkoliv tato metoda dává uspokojivé výsledky, vyžaduje velké náklady na přípravu, výpočet a počet výcvikových zasedání.
- 2 Tato mezinárodní norma vyžaduje základní znalost mnohorozměrné analýzy [zvláště minimální znalost PCA (Principal Components Analysis) a HAC (Hierarchic Ascending Classification)].

Strana 5

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma popisuje metodu identifikace a výběru deskriptorů, které mohou být potom použity pro vypracování sensorického profilu výrobků.

Popisuje různá stadia postupu pro určení zkoušek pomocí kterých je možné získat úplný popis sensorických vlastností:

- z kvalitativního hlediska definováním deskriptorů všech vjemů pro rozlišování jednoho výrobku od jiných výrobků téhož typu;
- z kvantitativního hlediska vyhodnocením intenzity každého deskriptoru (silnější nebo slabší dojem analyzovaný posuzovatelem u jednoho prvku celkového vnímání).

Metoda tak zvaného „sensorického profilu“ může být použita:

- k definici výrobního standardu; identifikace povahy rozdílů usnadňuje její určení;
- ke zlepšení nebo vývoji výrobků;
- ke studiu vlivu stárnutí výrobků a též podmínek skladování a konzervace; je tedy takto možné stanovit ty charakteristiky, které se mění a v jakém rozsahu;
- k porovnání výrobku s výrobky téhož typu které jsou již na trhu; proto je možné určit povahu rozdílů v termínech sensorického vnímání.

-- Vynechaný text --